

SECTION A: 20 MARKS***BAHAGIAN A: 20 MARKAH*****INSTRUCTION:**

This section consists of **TWENTY (20)** objective questions. Mark your answers in the OMR form provided.

ARAHAN:

*Bahagian ini mengandungi **DUA PULUH (20)** soalan objektif. Tandakan jawapan anda di dalam borang OMR yang disediakan.*

SECTION B: 80 MARKS**BAHAGIAN B:80 MARKAH****INSTRUCTION:**

This section consists of **SIX (6)** essay questions. Answer **FOUR (4)** questions only.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi ENAM (6) soalan esei. Jawab EMPAT (4) soalan sahaja.

CLO1
C1

QUESTION 1

a) Define the following terminologies

Takrifkan terma-terma berikut

- i. *Maslahah*
- ii. *Dharurah*
- iii. *Mafsadah*
- iv. *Istihalah*
- v. *Istihlak*
- vi. *Istibra'*

[12 marks]

[12 markah]

CLO1
C1

b) Give **FOUR (4)** the examples of situation related to *istihlak*

Berikan EMPAT (4) contoh situasi berkaitan istihlak.

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 2

CLO1
C1

- a) i. Distinguish halal slaughtering requirement between syara' and Malaysian Standard

Bezakan sembelihan halal mengikut keperluan syara' dan Standard Malaysia

[2 marks]

[2 markah]

- ii. Identify **FOUR (4)** requirements of halal slaughtering according to MS1500:2009

*Kenalpasti **EMPAT (4)** rukun sembelihan berdasarkan MS1500:2009*

[8 marks]

[8 markah]

CLO1
C2

- b) Elaborate **FIVE (5)** key areas for halal compliance in food production

*Huraikan **LIMA (5)** bidang utama untuk pematuhan halal dalam pengeluaran makanan.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3CLO1
C1

- a) Food additives in processed food have currently brought a lot of issues. Identify the non-halal issues that are caused by the aspects below and provide suitable examples.

Bahan tambah dalam makanan membawa pelbagai isu dalam situasi semasa. Kenalpasti isu-isu tidak halal yang disebabkan oleh aspek berikut dan sertakan contoh.

- i. Pigs and it's derivatives by products

Khinzir dan produknya

[3 marks]

[3 markah]

- ii. Slaughtering

Penyembelihan

[4 marks]

[4 markah]

- iii. Biotechnology

Bioteknologi

[3 marks]

[3 markah]

CLO1
C2

- b) Classify the ingredients below into Halal, Haram or Syubhah.

Kelaskan bahan-bahan di bawah kepada Halal, Haram atau Syubhah.

	Ingredients	Halal/	Haram/	Syubhah
i.	Gelatin			
ii.	L-cystein			
iii.	Soy lecithin			
iv.	Aspartic acid			
v.	Animal tissue extract			
vi.	Alcohol (beverage)			
vii.	Sucrose			
viii.	Agar			
ix.	Anchovies			
x.	Acid citric			

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 4

CLO1
C1

- a) List **FIVE (5)** pig's by products used in food production.

*Senaraikan **LIMA (5)** produk sampingan dari babi yang digunakan dalam pengeluaran makanan.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO1
C2

- b) Eventhough the ingredient of food is halal, but the status of food can turn to haram during storage and packaging.

Walaupun bahan ramuan makanan adalah halal, namun status makanan itu bertukar kepada haram ketika proses simpanan dan pembungkusan.

- i. Identify **FOUR (4)** post production issues related to storage of food.

*Kenalpasti **EMPAT (4)** isu-isu selepas pengeluaran yang berkaitan dengan penyimpanan makanan.*

[8 marks]

[8 markah]

- ii. Identify **THREE (3)** post production issues related to packaging of food.

*Kenalpasti **TIGA (3)** isu selepas pengeluaran yang berkaitan dengan pembungkusan makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

- iii. Besides storage and packaging, give **ONE (1)** other post production issue.

*Selain daripada simpanan dan pembungkusan, berikan **SATU (1)** isu selepas pemprosesan yang lain.*

[1 marks]

[1 markah]

QUESTION 5

- a) In Malaysia, there are several ruminant and poultry animals permitted to be slaughtered, processed and stored on a Malaysian approved establishment. List **FIVE (5)** types of animals for each categories

*Di Malaysia, terjenis dapat beberapa haiwan daripada kategori ruminan dan poultry dibenarkan untuk disembelih, diproses dan disimpan di premis yang diiktiraf. Senaraikan **LIMA (5)** jenis haiwan terbabit untuk setiap kategori.*

Ruminant/ <i>Ruminan</i>	Poultry/ <i>Poultri</i>
i.	i.
ii.	ii.
iii.	iii.
iv.	iv.
v.	v.

Table 1

[10marks]

[10 markah]

CLO1
C2

CLO1
C2

- b) By referring to Table 2 below, fill in the blanks with the correct item based on the category given

Merujuk kepada jadual 2, isi ruang item dengan jawapan yang betul berdasarkan kategori yang telah diberi.

Category / kategori	Item / Item
Halal animal (slaughter animal)/ <i>Binatang halal (untuk disembelih)</i>	i. ii. iii. iv. v. vi.
Halal Carrion/ <i>Bangkai yang Halal dimakan</i>	i. ii.
Halal Blood/ <i>Darah yang halal dimakan</i>	i. ii.

Table 2

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 6

CLO1
C1

- a) A pest is any animal or plant which has harmful effect on humans, their food or their living conditions.

Perosak adalah mana-mana haiwan atau tumbuhan yang mempunyai kesan yang berbahaya kepada manusia, makan dan hidup mereka.

- i. Identify **THREE (3)** types of pest and **ONE (1)** way to detect the present of those pests in processing plant.

*Kenalpasti **TIGA (3)** jenis haiwan perosak dan **SATU (1)** cara mengenalpasti kehadiran haiwan perosak tersebut di tempat pemprosesan.*

Types of pest <i>Jenis haiwan perosak</i>	Way to detect <i>Cara mengenalpasti</i>

[6 marks]

[6 markah]

- ii. State **TWO (2)** steps that can be taken to control the pest in the processing plant.

*Nyatakan **DUA (2)** langkah bagi mengawal kehadiran haiwan perosak di tempat pemprosesan.*

[4 marks]

[4 markah]

CLO1
C2

- b) Some of the products in the market are not certified as halal by JAKIM even though they used halal ingredients. Explain **FIVE (5)** causes that lead to this problem.

*Sesetengah produk di pasaran tidak mendapat kelulusan halal daripada JAKIM walaupun ramuan-ramuannya adalah halal. Terangkan **LIMA (5)** perkara yang menyebabkan masalah ini.*

[10 marks]

[10 markah]

SOALAN TAMAT